



Rote Bete Salat



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

220g Rote Bete

200g Feta

1/2 Apfel

1/2 Gurke

40g Walnuss

Bd. Schnittlauch

Dressing:

1 El Olivenöl

1 El Balsamico

1 El Wasser

1 Tl Honig

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Rote Bete in mundgerechte Würfel schneiden und kochen, bis sie gar ist. Auskühlen lassen.
2. In er Zwischenzeit Apfel und Gurke würfeln. Feta in kleine Stücke bröseln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Alle Zutaten für das Dressing in einer Salatschüssel vermengen und mit dem Schnittlauch verrühren.
4. Restliche Zutaten bis auf die Walnüsse hinzugeben und kurz durchziehen lassen.
5. Walnüsse hacken und zum Anrichten über den fertigen Salat streuen.

Guten
Appetit!